Woche 1

1.11.2021 - 7.11.2021

Maria-Josef-H.Greven

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	zarter Hirschbraten[se] an Preiselbeersauce mit Spitzkohlgemüse[g,m,g1] und Dampfkartoffeln Fruchtkompott[2,12]	Fricassee vom Kalb[g,m,g1] mit Erbsengemüse und Spätzle[g,e,g1] Fruchtkompott[2,12]	Herzhafte Kürbislasagne [g,e,m,g1] an Walnusssauce[g,m,n,g1,n3] Fruchtkompott[2,12]	pikante Gurkenhappen[12,sen] oder Tomate in Scheiben
	201 kcal, 30g KH	*287 kcal, 46g KH*	*40 kcal, 8g KH*	*62 kcal, 13g KH*
Di	Rippchen vom Schwein an eigener Sauce Grünkohlgemüse[1,2,m,sen] dazu Bratkartoffeln Zimtcreme[m]	paniertes Putenschnitzel[g,g1] an Choronsauce[g,e,m,se,g1] mit bunten Karotten und Kartoffelpüree[m] Zimtcreme[m]	Gemüse-Reispfanne an Kräutersauce[g,m,g1] Zimtcreme[m]	Wachsbohnensalat[sen] oder Tomate in Scheiben
	880 kcal, 51g KH	*601 kcal, 69g KH*	*408 kcal, 66g KH*	*57 kcal, 6g KH*
Mi	Münsterländer Bohnensuppe[se] mit Rindfleischstreifen Waldfruchtpudding[m]	Hähnchen "Milanese"[g,m,g1] an Tomatensauce[g,m,g1] mit Blumenkohl[g,m,g1] und Rosmarinkartoffeln Waldfruchtpudding[m]	Tortellini mit Käsefüllung[g,m,g1] mit Tomaten-Basilikum- Sauce[g,m,g1] dazu Chinakohlsalat[12,g,e,m,g1] Waldfruchtpudding[m]	knackiger Broccolisalat[sen] oder Tomate in Scheiben
	483 kcal, 59g KH	*772 kcal, 82g KH*	*764 kcal, 125g KH*	*106 kcal, 10g KH*
Do	Hähnchen Cordon Bleu[1,2,12,16,g,e,m,g1] an Paprikarahmsauce[m] und Kartoffelgratin[m] dazu gemischter Salat[12,g,e,m,g1] Quarkspeise [m]	gratinierte Zucchini mit Rinderhack gefüllt[m] an Kräutersauce[g,m,g1] und Dampfkartoffeln Quarkspeise [m]	Gemüsestrudel- Schnitte[g,m,se,g1] an leichter Sauce Hollandaise[g,e,m,se,g1] dazu Romanescogemüse und Kartoffelpüree[m] Quarkspeise [m]	Nudelsalat mit Mandarinen[12,g,e,g1] oder Tomate in Scheiben
	730 kcal, 57g KH	*483 kcal, 37g KH*	*584 kcal, 59g KH*	*201 kcal, 26g KH*
Fr	Fisch-Schlemmerfilet[f,m] an Tomatensauce[g,m,g1] und Gemüsereis[se] dazu Möhren-Apfelsalat [1,2,6] Schokoladenpudding[m]	Marinierte Hähnchenkeule an Salbeisauce mit Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln Schokoladenpudding[m]	Sellerieschnitzel[g,se,g1] an Tomatensauce[g,m,g1] und Dampfkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat [1,2,6] Schokoladenpudding[m]	Gurkensalat[m] oder Tomate in Scheiben
	541 kcal, 71g KH	*769 kcal, 48g KH*	*491 kcal, 81g KH*	*82 kcal, 7g KH*
Sa	Westfälischer Erbseneintopf[se] Geflügelbockwurst[1,2,16] Fruchtjoghurt[m]	Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen an Kerbelsauce[g,m,g1] dazu grüne Bandnudeln[g,g1] Fruchtjoghurt[m]	Vegetarische Linsenbolognese [se] auf Vollkornspaghetti dazu bunter Paprikasalat[sen] Fruchtjoghurt[m]	Kartoffelsalat in Öl/Essig Sauce[4,e,sen] oder Tomate in Scheiben
	463 kcal, 67g KH	*455 kcal, 58g KH*	*659 kcal, 116g KH*	*104 kcal, 13g KH*
So	gekochtes Rindfleisch [se] in Zwiebelsauce[g,m,sen,g1] und Dampfkartoffeln dazu Blattsalatmix[12,g,e,m,sen,g1] Haselnusspudding[m,n,n2]	würziges Putenragout mit Kohlrabigemüse[m] mit Maccaroni[g,e,g1] Haselnusspudding[m,n,n2]	Vollkorn- Gemüsebratling[g,e,se,g1] an Frühlingszwiebelsauce[m] mit Kohlrabigemüse[m] und Wildreis Haselnusspudding[m,n,n2]	Eiersalat mit Spargel und Champignons[2,12,g,e,m,g1] oder Tomate in Scheiben
	601 kcal, 58g KH	*711 kcal, 70g KH*	*617 kcal, 92g KH*	*148 kcal, 4g KH*

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat
Allergene: (g) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (e) Eier und -erzeugnisse; (f) Fisch und -erzeugnisse; (m) Milch und -erzeugnisse; (n) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (se) Sellerie und -erzeugnisse; (sen) Senf und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (n3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse

MARIA-JOSEF-HOSPITAL GREVEN

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!